

2月給食だより

2月のめあては
「食事のマナーを考えよう」です。

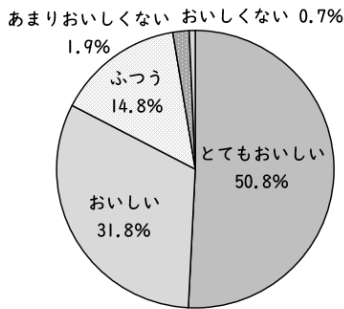


アンケートへのご協力ありがとうございました！

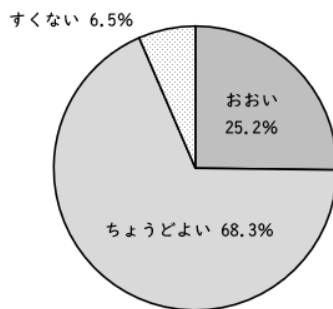
昨年10月～11月に実施した「学校給食に関するアンケート」では、多くの方にご協力いただき、ありがとうございました。結果がまとまりましたので、お知らせします。ぜひご覧ください。

【園児・児童・生徒】

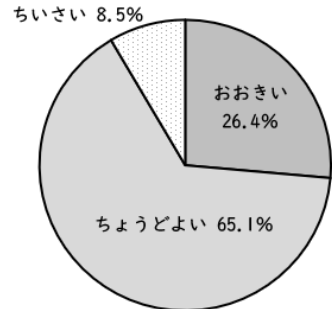
○給食はおいしいですか？



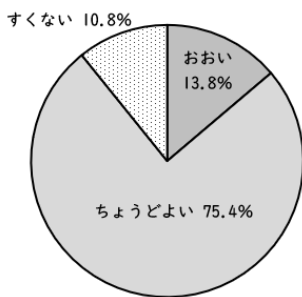
○ご飯の量は、多いですか？



○パンの大きさはどうですか？



○おかずは多いですか？



○好きなメニュートップ5

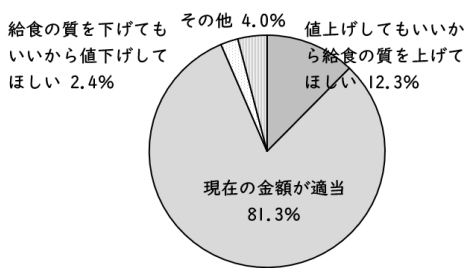
1位	フルーツ白玉	80.3%
2位	カレー	48.9%
3位	マーボー豆腐	31.5%
4位	ハンバーグ	23.9%
5位	コッペパン	23.7%

○きれいなメニュートップ5

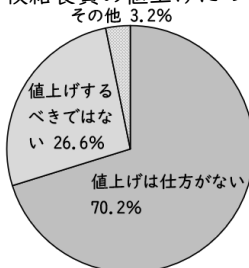
1位	ししゃもフライ	25.6%
2位	コールスローサラダ	22.8%
3位	中華丼	15.4%
4位	牛乳	13.8%
5位	ブロッコリーのサラダ	13.5%

【保護者】

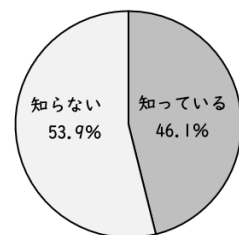
○学校給食費の額と給食の質について



○食材費高騰への対応が難しい中での学校給食費の値上げについて



○市税等で調理員の人件費や給食センターの電気代・水道代等を負担していることについて



<クッキング大賞：ぷちぷちブロッコリースープ>

おのみなみちゅうがっこう 小野南中学校 8-3 長池 陽花さん

【長池さんより一言】
地元の食材で地産地消！
簡単で美味しい♡



材料 (4人分)

ブロッコリー	1/4房
古代米	20g
プチトマト	8個
玉ねぎ	1/2個
コンソメ	1個
薄口醤油	小さじ2
塩こしょう	適量
水	600ml

作り方

- ①古代米をお湯に入れてふやかす。
- ②ブロッコリーは小房に分け、プチトマトはヘタを取り半分に切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ③鍋に水と①を入れ沸騰させる。
- ④玉ねぎ、ブロッコリー、プチトマトの順に入れる。
- ⑤コンソメ、醤油、塩こしょうを入れて味を調べて完成。

※給食では給食用にアレンジしています。